

LASCAS DE MADEIRA PARA USO ENOLÓGICO

Gama Boisé - Assemblage Fraicheur (AF)



Impacto enológico

- Intensificação da expressão frutada do tipo «fresco»
- Introdução de notas frescas e mentoladas
- Fraca introdução de notas amadeiradas
- Reforço da estrutura e da vivacidade
- Aumento da gordura e do volume em boca

Utilização

- Em função do objetivo, durante a fermentação alcoólica ou em maturação (antes e ocasionalmente após a fermentação maloláctica)
- Dose recomendada consoante as características do mosto e do vinho e dos objetivos dos perfis pesquisados: entre 2 e 10 g/l
- É recomendável a fixação das redes por ilhós no caso de um sistema de agitação na cuba ou utilização a granel
- Tempo de contacto de oito semanas para uma extração completa dos componentes da madeira

Condição e duração de conservação

- Produto de qualidade alimentar sensível às condições de armazenamento
- Conservação na respetiva embalagem de origem selada, sem contacto direto do saco com o solo, num local a uma temperatura média (5 a 25 °C) sem odores nem produtos químicos
- Utilização possível até três anos após a produção se a conservação for realizada nas condições indicadas

Regulamentação e qualidade

- Denominação regulamentar pedaços de madeira
- Cumprimento dos regulamentos e resoluções seguintes:
 - Regulamento CE n.º 1507/2006 de 11/10/2006
 - Resoluções n.º 03/2005 e n.º 430/2010 do código enológico
 - Regulamento CE n.º 606/2009 de 24/07/2009
- Rastreabilidade completa da origem da madeira até ao lote final
- FDS, certificados de conformidade e alimentar a pedido

Características técnicas

Lascas ligeiramente aquecidas de acordo com um processo específico

Composição: *Quercus sp.* de origem francesa

Granulometria: maioria das lascas retida por uma malha de 8 a 20 mm.

Volume ocupado (por saco de 10 kg): 14L

Acondicionamento

Saco de 10 kg

Possibilidade de acondicionamento em Big-bag de 200 ou 400 kg a pedido

Rede em poliéster para produtos alimentares (malha de 1,5 a 1,8 mm)

Saco em polietileno para produtos alimentares termosoldado